

## Statens livsmedelsverks kungörelse om ändring i kungörelsen (SLV FS 1993:34) med föreskrifter och allmänna råd om aromer m.m.;

SLV FS 1996:1

(H 34)

Utkom från trycket  
1996-03-25

beslutad den 8 mars 1996.

Med stöd av 2, 4 och 19 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)<sup>1</sup> beslutar Statens livsmedelsverk i fråga om verkets kungörelse (SLV FS 1993:34) med föreskrifter och allmänna råd om aromer

*dels* att 3, 4, 7 och 8 §§ skall ha följande lydelse,

*dels* att det skall införas en ny *bilaga 1* med följande lydelse,

*dels* att nuvarande *bilagorna 1* och *2* skall betecknas *bilagorna 2* och *3*,

*dels* att *bilaga 3* skall ha följande lydelse.

Kungörelsen kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag då denna kungörelse träder i kraft.

### OMFATTNING

**1 §** Denna kungörelse innehåller regler om aromer som är avsedda att användas i livsmedel för att ge lukt eller smak och om ursprungsmaterial som används vid tillverkning av aromer.

Denna kungörelse omfattar inte

- ätliga ämnen och varor som är avsedda att konsumeras som sådana, med eller utan rekonstituering,
- ämnen som har uteslutande söt, sur eller salt smak eller
- material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung med naturligt aromgivande egenskaper, när dessa inte används som ursprungsmaterial för aromer.

<sup>1</sup> Förordningen omtryckt 1990:310. Jämför även rådets direktiv 88/388/EEG (EGT nr L 184, 15.7.1988, s. 28).

## DEFINITIONER

2 § I denna kungörelse avses med

1. *arom*, aromämnen, arompreparat, reaktionsaromer, rökaromer, rökaromämnen och blandningar av dessa. Blandningarna kan även innehålla livsmedelstillsats eller annan vara,

2. *aromämne*, ett definierat kemiskt ämne med aromgivande egenskaper, som framställts

- a) genom lämpliga fysikaliska metoder (inklusive destillering och extraktion med lösningsmedel) eller enzymatiska eller mikrobiologiska metoder, från material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, antingen i obearbetat tillstånd eller efter beredning med traditionella metoder till livsmedel (inklusive torkning, rostning och jäsning),
- b) genom kemisk syntes eller renframställts genom kemiska metoder, och som är kemiskt identiskt med något ämne som förekommer naturligt i material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung enligt punkt 2 a, eller
- c) genom kemisk syntes, men som inte är kemiskt identiskt med något ämne som förekommer naturligt i material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung enligt punkt 2 a,

3. *arompreparat*, en vara av annat slag än som definieras i punkt 2 a, vare sig preparatet är koncentrerat eller inte, med aromgivande egenskaper och som framställts

- med lämpliga fysikaliska metoder (inklusive destillering och extraktion med lösningsmedel),
- med enzymatiska metoder eller
- med mikrobiologiska metoder

av material av vegetabiliskt eller animaliskt ursprung, antingen i obearbetat tillstånd eller efter beredning med traditionella metoder till livsmedel (inklusive torkning, rostning och jäsning),

4. *reaktionsarom*, en vara som framställts enligt god tillverkningssed genom upphettning till maximalt 180°C under högst 15 minuter av en blandning av ingredienser, som inte nödvändigtvis har aromgivande egenskaper i sig, och av vilka minst en innehåller kväve (aminogrupp) och en annan är en reducerande sockerart,

5. *rökarom*, ett rökextrakt som används vid traditionell rökning av livsmedel,

6. *rökarompreparat*, en blandning av aromämnen eller aromer som ger röksmak.

## ANVÄNDNING

3 § Endast aromer som uppfyller reglerna i denna kungörelse får saluhållas och användas i livsmedel. I *bilaga 1* regleras i vilka livsmedelsgrupper aromer får användas.

**4 §** Preparat innehållande rök arom och rök arompreparat får endast användas efter särskilt tillstånd av Livsmedelsverket. Godkända preparat anges i *bilaga 2*.

## SAMMANSÄTTNING

**5 §** Aromer får per kg inte innehålla mer än 3 mg arsenik, 10 mg bly, 1 mg kadmium och 1 mg kvicksilver.

**6 §** Användningen av aromer får inte medföra att det konsumtionsfärdiga livsmedlet innehåller större mängder bens(a)pyren än 30 ng per kilo.

**7 §** Användningen av aromer och andra livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper får inte medföra att det konsumtionsfärdiga livsmedlet innehåller de ämnen som anges i *bilaga 3* i större mängder än som anges där. Dessa ämnen får inte tillsättas som sådana i livsmedel eller aromer, men får förekomma i livsmedel antingen naturligt eller på grund av att sådana aromer tillförts som framställts av naturliga råvaror.

**8 §** Som lösningsmedel för aromer får förutom vatten användas följande:

- Etylalkohol
- Etylacetat
- Glycerol
- Glycerolmonoacetat
- Glyceroldiacetat
- Glyceroltriacetat
- Isopropylalkohol
- Propan-1,2-diol (propylenglykol).

Halten propan-1,2-diol får inte överstiga 1g/kg i det konsumtionsfärdiga livsmedlet.

**9 §** Livsmedel som har tillförts aromämnen från naturliga aromkällor får inte innehålla högre rester av extraktionsmedel än som framgår av bilagan till verkets kungörelse (SLV FS 1993:17) med föreskrifter om extraktionsmedel vid framställning av livsmedel och livsmedelsingredienser.

## MÄRKNING

**10 §** Bestämmelser om märkning av aromer i färdigförpackade livsmedel finns i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1993:19) med föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel.

**11 §** Förpackningar med aromer som inte är avsedda att säljas direkt till konsument skall märkas med följande uppgifter. Märkningen skall vara väl synlig, klart läsbar och beständig.

1. Beteckning; antingen ordet *arom* eller en mera specifik benämning eller beskrivning av aromen.

2. Uppgiften *avsedd för livsmedel* eller en närmare hänvisning till det livsmedel som aromen är avsedd för.

3. En förteckning i fallande storleksordning efter vikt över de olika slag av aromämnen och arompreparat som förekommer, indelade enligt följande:

- naturliga aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 a,
- aromämnen som är identiska med naturliga aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 b,
- artificiella aromämnen, i fråga om de aromämnen som anges i 2 § 2 c,
- arompreparat, i fråga om de aromer som anges i 2 § 3,
- reaktionsaromer, i fråga om de aromer som anges i 2 § 4,
- rökaromer, i fråga om de aromer som anges i 2 § 5,
- rökarprenparat, i fråga om de aromer som anges i 2 § 6.

4. Om aromer blandats med tillsatser, som är nödvändiga för lagring och användning av aromer, eller med varor, som används för att lösa eller späda aromer, skall dessa anges i fallande storleksordning efter vikt. Ämnena anges med namn eller i tillämpliga fall med E-nummer.

5. Uppgift om största mängd av antingen varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar för vilka en mängdbegränsning gäller, eller annan lämplig uppgift som möjliggör för köparen att följa gällande bestämmelser.

6. Uppgifter med vars hjälp det går att identifiera det parti som aromen tillhör.

7. Den nominella mängden, uttryckt som vikt eller volym.

8. Namn eller firmanamn samt adress för

- tillverkaren,

- förpackaren eller

- säljaren om denne är etablerad i land som omfattas av EES-avtalet.

Uppgifter enligt punkterna 3-5 får i stället lämnas i särskild handling som medföljer sändningen eller sänds i förväg. I dessa fall skall uppgiften *avsedd för tillverkning av livsmedel och ej för försäljning till konsument* anges väl synlig på förpackningen.

**12 §** Förpackningar med aromämnen avsedda att säljas direkt till konsument skall märkas med följande uppgifter. Märkningen skall vara väl synlig, klart läsbar och beständig.

1. Antingen ordet *arom* eller ett mera specifikt namn eller beskrivning av aromen.
2. Antingen orden *för livsmedel* eller en närmare hänvisning till det livsmedel som aromen är avsedd för.
3. Datum för minsta hållbarhet (bäst före-dag).
4. Vid behov särskilda villkor för förvaring och användning.
5. Bruksanvisning, om avsaknad av sådan uppgift gör det omöjligt att använda aromen på ett ändamålsenligt sätt.
6. Nettovikten.
7. Namn eller firmanamn samt adress för
  - tillverkaren,
  - förpackaren, eller
  - säljaren om denne är etablerad i land som omfattas av EES-avtalet.
8. Uppgift med vars hjälp det går att identifiera det parti som aromen tillhör.
9. Ifråga om arom eller aromer som blandats med andra ämnen: en förteckning i fallande storleksordning efter vikt vad gäller
  - ingående arom eller aromer enligt punkt 1 ovan
  - varje annat ämne eller material; namn, eller i tillämpliga fall, E-nummer.

### **Allmänna råd**

*Som adressuppgift godtas, på förpackningar som saluhålls till enskilda konsumenter, telefonnummer för tillverkare, förpackare eller säljare inom landet. Enbart sådan adressuppgift kan vid export medföra att mottagarlandet även kräver märkning med adress.*

**13 §** Ordet *naturlig* eller andra ord med väsentligen samma betydelse får användas endast för aromer i vilka aromkomponenten enbart innehåller aromämnen som definieras i 2 § 2 a eller arompreparat som anges i 2 § 3.

Om aromens varubeteckning innehåller någon hänvisning till ett livsmedel eller till ett ursprungsmaterial för aromer, får ordet *naturlig* eller något annat ord med väsentligen samma betydelse inte användas, såvida inte aromkomponenten har renframställts fullständigt eller nästan fullständigt från livsmedlet eller livsmedlet ifråga genom lämpliga fysikaliska processer, enzymatiska eller mikrobiologiska metoder eller vedertagna metoder för beredning av livsmedel.

**14 §** Föreskrivna märkningsuppgifter skall anges på svenska. Annat språk får användas, om märkningen ändå kan antas vara förståelig för konsumenter med svenska som modersmål. Märkningsuppgifterna får samtidigt anges på flera språk.

### *Allmänna råd*

*Vid bedömningen av om märkning på annat språk än svenska kan godtas får, i det enskilda fallet, tas ställning till om märkningen är förstaelig för konsumenter med svenska som modersmål. Norska och danska är språk som vanligtvis förstås av konsumenterna och som således i allmänhet kan användas som märkningsspråk.*

### ÖVRIGT

15 § Livsmedelsverket kan medge undantag från föreskrifterna i denna kungörelse.

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 januari 1994. Äldre bestämmelser får dock tillämpas till och med utgången av juni 1995. Detta gäller både varor som tillverkas inom landet och som importerats. Sådana varor får saluhållas inom landet till och med utgången av 1996.<sup>2</sup>

---

Denna kungörelse träder i kraft omedelbart.<sup>3</sup>

---

Denna kungörelse träder i kraft den 1 april 1996. Bestämmelsen i 8 § andra stycket träder dock i kraft först den 25 mars 1997.<sup>4</sup>

ARNE KARDELL

Susanne Carlsson  
(Normenheten)

---

<sup>2</sup>SLV FS 1993:34

<sup>3</sup>SLV FS 1994:39

<sup>4</sup>SLV FS 1996:1

**A. FÖRTECKNING ÖVER LIVSMEDELSGRUPPER I VILKA  
ANDRA AROMER ÄN RÖKAROMER FÅR ANVÄNDAS  
(För rök aromer se avsnitt B i denna bilaga.)**

Uppdelningen i livsmedelsgrupper anknyter till indelningen i *bilaga 1*, avsnitt B, i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1995:31) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsatser.

- 1.1.2 Drycker baserade på mjölk eller mjölkprodukter och liknande produkter, aromatiserade eller syrade
- 1.4.4 Gräddliknande produkter
- 1.5.2 Pulverprodukter som inte omfattas av 1.5.1
- 1.6 Ost
- 1.7 Desserter baserade på mjölk eller mjölkprodukter
- 2.2.1.2 Margarin och margarinliknande produkter
- 2.2.2 Fettemulsioner med mindre än 60% fett
- 2.3 Fettemulsioner som inte omfattas av 2.2
- 2.4 Desserter baserade på fett
- 3 Glassvaror
- 4.3.1 Torkade frukter och grönsaker
- 4.3.2 Frukter och grönsaker i ättika, olja eller saltlake
- 4.3.3 Helkonserverade eller pastöriserade frukter och grönsaker
- 4.3.4.1 Sylt, gelé, citrusmarmelad och kastanjeपुरé (*Bilaga 1* punkterna 1-6 i SLV FS 1993:23): gäller *endast* vanillin och etylvanillin till sylt, marmelad och gelé av äpplen, kvitten och nypon samt kastanjeपुरé

- 4.3.4.2 Lättsockrad eller energireducerad sylt, gelé, citrusmarmelad samt liknande fruktbaserade produkter
- 4.3.5 Kanderade frukter och grönsaker
- 4.3.6 Frukt- och grönsaksberedningar
- 4.3.7 Desserter baserade på frukt och grönsaker
- 4.3.8 Fermenterade frukt- och grönsaksprodukter
- 4.3.9 Stekta eller friterade frukter och grönsaker
- 5.1 Kakao- och chokladvaror (*Bilaga*, avsnitt 1, punkterna 1.1-1.28 i SLV FS 1993:25): gäller *endast* naturliga aromämnen, naturidentiska aromämnen och etylvanillin. Preparat som påminner om smaken hos choklad eller mjölkfett får inte användas.
- 5.2 Kakao- och konfektyrvaror som inte omfattas av 5.1 och 5.3
- 5.3 Tuggummi
- 6.3 Frukostcerealier
- 6.5 Desserter baserade på spannmål eller stärkelse
- 6.6 Frityrsmet
- 7 Bageriprodukter
- 8.2 Köttprodukter, hela eller i bitar
- 8.3 Köttprodukter, finfördelade
- 9.2.1 Frysta och djupfrysta fiskvaror exklusive kräftdjur och blötdjur: gäller *endast* till skaldjursliknande produkter
- 9.4.4 Fiskvaror i kylkonserv som inte omfattas av grupp 9.4.1-9.4.3: gäller *endast* till skaldjursliknande produkter
- 9.5 Fiskvaror, helkonserv: gäller *endast* till skaldjursliknande produkter



- 10.5 Desserter baserade på ägg
- 12.2 Örtkryddor, kryddor och smakpreparat
- 12.3 Ättika
- 12.4 Senap
- 12.5 Soppor och buljong
- 12.6 Såser
- 12.7 Sallader och smörgåspålägg baserade på kakao, torkad frukt, fett eller mjölk
- 12.9 Proteinprodukter
- 13.6 Kosttillskott och liknande preparat
- 14.1.4 Aromatiserade drycker och liknande produkter, dock *ej* saft
- 14.1.5 Kaffe och produkter som kan användas som kaffe samt te, örtte och andra varma drycker med undantag av pulver för kakaodrycker enligt SLV FS 1993:25
- 14.2.1 Öl
- 14.2.3.4 Aromatiserat vin, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter
- 14.2.6 Spritdrycker
- 15 Snacks
- 16.1 Aromatiserade desserter baserade på vatten
- 16.2 Dekoration och överdrag
- 16.3 Pastafyllning
- 16.6 Snus och tuggtobak
- 16.7 Livsmedel som inte omfattas av grupperna 1-16.6

## **B. FÖRTECKNING ÖVER LIVSMEDELSGRUPPER I VILKA RÖKAROMER FÅR ANVÄNDAS**

Uppdelningen i livsmedelsgrupper anknyter till indelningen i *bilaga 1*, avsnitt B, i Livsmedelsverkets kungörelse (SLV FS 1995:31) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsatser.

- 8.2 Köttprodukter, hela eller i bitar
- 8.3 Köttprodukter, finfördelade
- 9.3 Beredda fiskvaror utom kylkonserver och helkonserver
- 9.4 Fiskvaror, kylkonserv
- 9.5 Fiskvaror, helkonserv
- 12.6 Såser
- 15 Snacks

**FÖRTECKNING ÖVER GODKÄNDA RÖKAROMER**

| <i>Firma</i>                        | <i>Namn</i>   |
|-------------------------------------|---|
| Broste A/S, Danmark                 | PB-Smokeflavour 1060<br>PB-Smokeflavour 2060<br>Scansmoke |
| Bush Boake Allen Ltd, England       | Smoke Flavour D 782                                       |
| Dena AG, Belgien                    | Dena Smoke  |
| Dragoco, Tyskland                   | Natürliches Räucherschinkenaroma                          |
| Firmenich SA, Schweiz               | Smoke 51681/A   |
| Firmenich SA, Schweiz               | Smoke 51685/TR  |
| Firmenich SA, Schweiz               | Smoke 51687/T   |
| Firmenich SA, Schweiz               | Smoke 502.013/TH  |
| Firminich SA, Schweiz               | Smoke 502.710 A   |
| Griffiths Laboratories, Canada      | Imperial Smoke GLE-1250                                   |
| Haarmann & Reimer GmbH,<br>Tyskland | Smoked Dextrose 838015/93500                              |
| Hickory Specialties Co, USA         | Zesti Smoke   |
| IFF, Holland                        | Iffort Feinwurzmittel 4699-04                             |
| IFF, Holland                        | Smoke 75.50.6570  |
| Tastemaker, Holland                 | Smoke-Flav-O-Lok 610386 H                                 |
| Tastemaker, Holland                 | Smoke DF 630 181 H  |
| Quest International, Holland        | Liquid Smoke Flavour U 57.05.502                          |
| Quest International, Holland        | Smoke Flavour SL-047 47                                   |

---

| <i>Firma</i>                       | <i>Namn</i>  |
|------------------------------------|--|
| Red Arrows Products Co, USA        | Smoke Ez (även benämnd Charsol),<br>samt vissa beredningar där Smoke Ez<br>ingår som verksam beståndsdel |
| Silesia Gerhard Hanke KG, Tyskland | SIL-SMOKE A 110/9309107  |
| UVG, Holland                       | Unox Smoke Liquid (USL)  |
| Dr Marcus GmbH, Tyskland           | Smoke Flavour 7331<br>Smoke Flavour coriander 7301<br>Smoke Flavour coriander (with salt)<br>7302        |

---

**HÖGSTA HALTER FÖR VISSA ÄMNEN SOM HÄRRÖR FRÅN AROMER OCH ANDRA LIVSMEDELSINGREDIENSER MED AROMGIVANDE EGENSKAPER OCH SOM FÖREKOMMER I KONSUMTIONSFÄRDIGA LIVSMEDEL I VILKA AROMER HAR ANVÄNTS**

| <i>Ämnena</i> | <i>Drycker<br/>mg/kg</i> | <i>Andra livs-<br/>medel än<br/>drycker<br/>mg/kg</i> | <i>Undantag och/eller särskilda<br/>begränsningar</i>  |
|---------------|--------------------------|---|--|
| Agarsyra      | 20                       | 20  | 100 mg/kg i alkoholhaltiga drycker och i livsmedel som innehåller svamp                              |
| Aloin         | 0,1                      | 0,1   | 50 mg/kg i alkoholhaltiga drycker  |
| Berberin      | 0,1                      | 0,1   | 10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker  |
| Betaasaron    | 0,1                      | 0,1   | 1 mg/kg i alkoholhaltiga drycker och kryddor i s k snacks  |
| Hypericin     | 0,1                      | 0,1   | 10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker<br>1 mg/kg i konfektyrvaror  |
| Kumarin       | 2                        | 2   | 10 mg/kg i vissa typer av konfektyrvaror<br>50 mg/kg i tuggummi<br>10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker |
| Kvassin       | 5                        | 5   | 10 mg/kg i konfektyrvaror i pastillform<br>50 mg/kg i alkoholhaltiga drycker                         |
| Pulegon       | 100                      | 25  | 250 mg/kg i drycker som smaksatts med mint eller pepparmint<br>350 mg/kg i konfektyrvaror med mint   |

| <i>Ämnen</i>          | <i>Drycker<br/>mg/kg</i> | <i>Andra livs-<br/>medel än<br/>drycker<br/>mg/kg</i> | <i>Undantag och/eller särskilda<br/>begränsningar</i>   |
|-----------------------|--------------------------|---|---|
| Safrol och isosafrol  | 1                        | 1   | 2 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med högst 25 volymprocent alkohol<br>5 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol<br>15 mg/kg i livsmedel som innehåller muskotblomma eller muskotnöt         |
| Santonin              | 0,1                      | 0,1   | 1 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol   |
| Tujon (alfa och beta) | 0,5                      | 0,5   | 5 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med högst 25 volymprocent alkohol<br>10 mg/kg i alkoholhaltiga drycker med mer än 25 volymprocent alkohol<br>25 mg/kg i livsmedel som innehåller salviapreparat<br>35 mg/kg i bitter |
| Vätecyanid            | 1                        | 1   | 50 mg/kg i nougat, i marsipan eller marsipanersättningar eller i liknande varor<br>1 mg per volymprocent alkohol i alkoholhaltiga drycker<br>5 mg/kg i konserverade stenfrukter                                       |